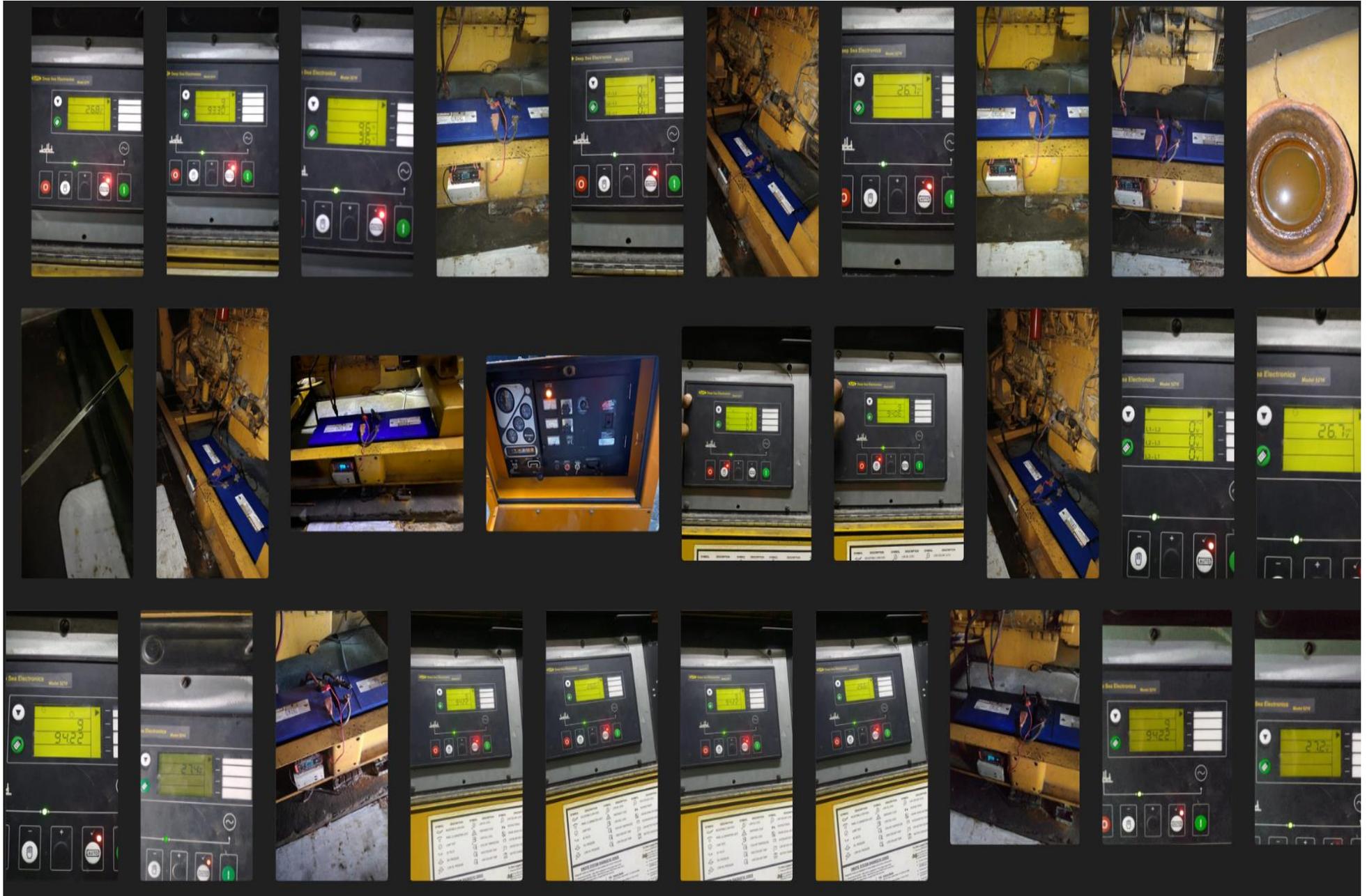


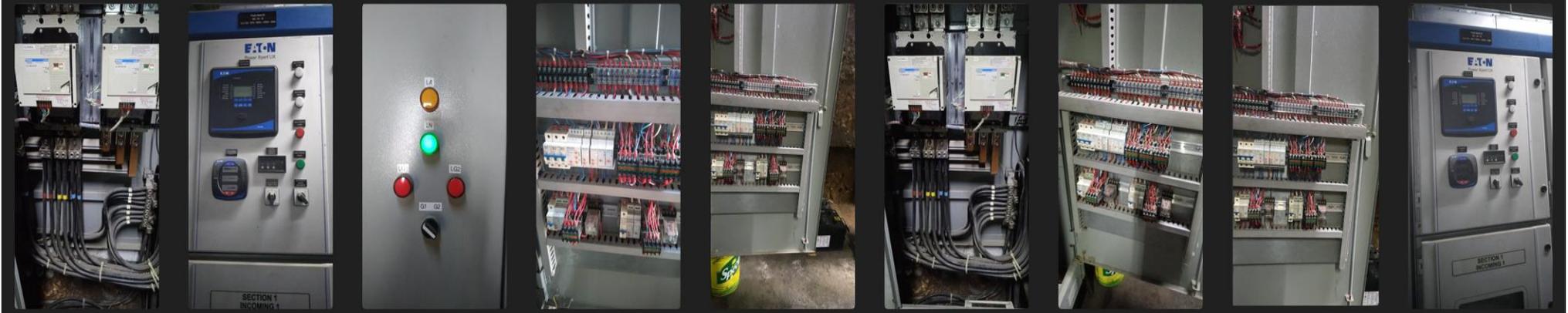
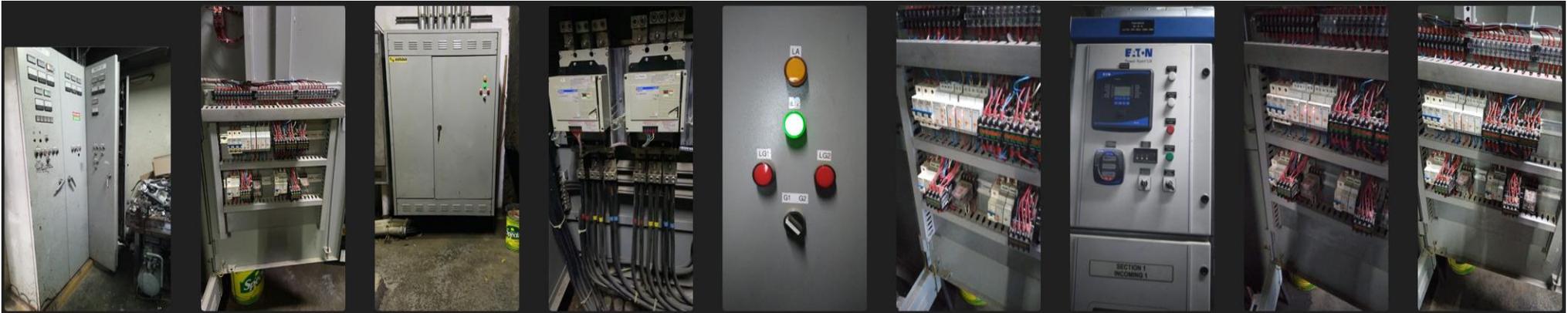
**CENTRO DE GASTROENTEROLOGÍA
CIUDAD SANITARIA DR. LUIS E. AYBAR**

**Implementación del plan de mantenimiento de infraestructura y equipos
diciembre 2024**

Fotos Ejecución

- **Inspección Diaria Elementos Eléctricos**
- **Inspección Diaria Planta de Emergencia**
- **Inspección Diaria sistema de agua potable y gas GLP**
- **Inspección Diaria cloración. niveles de PH**
- **Inspección Semanal sistema de agua negras y registro pluvial**
- **Inspección Diaria freezer de laboratorio sistema**
- **Inspección mensual ascensor**





Fecha: 21/12/24

 Establecimiento: Inf. gastro Equipo: Ip. oficina Ficha: _____

ÍTEM	VERIFICAR	PARÁMETRO	SEMANAS			
			Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
1	PISOS	1. En buen estado, sin salientes o obstáculos, limpios y sin puntos de tropiezo.	C	C	C	
		2. Se mantienen los pasillos peatonales libres de obstáculos y limpios.	C	C	C	
2	EQUIPOS DE EMERGENCIA	1. Extintores del área en un lugar adecuado, de fácil acceso y con su inspección al día.	C	C	C	
		2. Puertas/salidas de emergencias sin obstáculos e identificadas.	C	C	C	
		3. Esta identificada la ruta de escape ante una emergencia.	C	C	C	
		4. Los colaboradores conocen la ubicación de su punto de encuentro (preguntar en el área).	C	C	C	
3	ESCALERAS	1. Las escaleras de acceso al área de oficina debe de estar provistas de una huella y contrahuella, libres de obstáculos y sin puntos de tropiezo.	C	C	C	
		2. Escalera de acceso a oficina debe de estar libre de grasa, obstáculos, con cinta anti resbalante	C	C	C	
4	ESCRITORIOS Y ARMARIOS	1. El peso de la estantería se encuentra repartido de manera uniforme.	C	C	C	
		2. La estantería que supera los 1.8m de altura se encuentra fija.	C	C	C	
		3. Escritorios y mesas en buen estado, sin filos cortantes y estables.	C	C	C	
		4. Están provistos los cajones de escritorios y armarios de topes que impidan su salida accidental.	C	C	C	
		5. Están las sillas de trabajo en buen estado y constan de apoyabrazos.	C	C	C	
1. Si existe una condición fuera de conformidad, corregir inmediatamente.			FIRMA DEL INSPECTOR			
EN LAS INSPECCIONES MARQUE: C-CONFORME NC-NO CONFORME						*

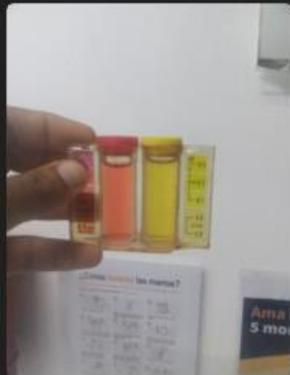
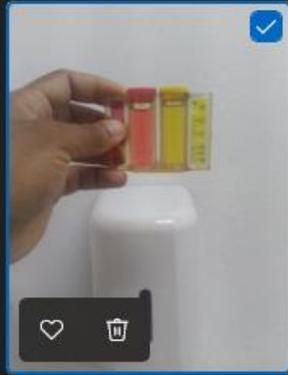
CENTRO DE GASTROENTEROLOGÍA

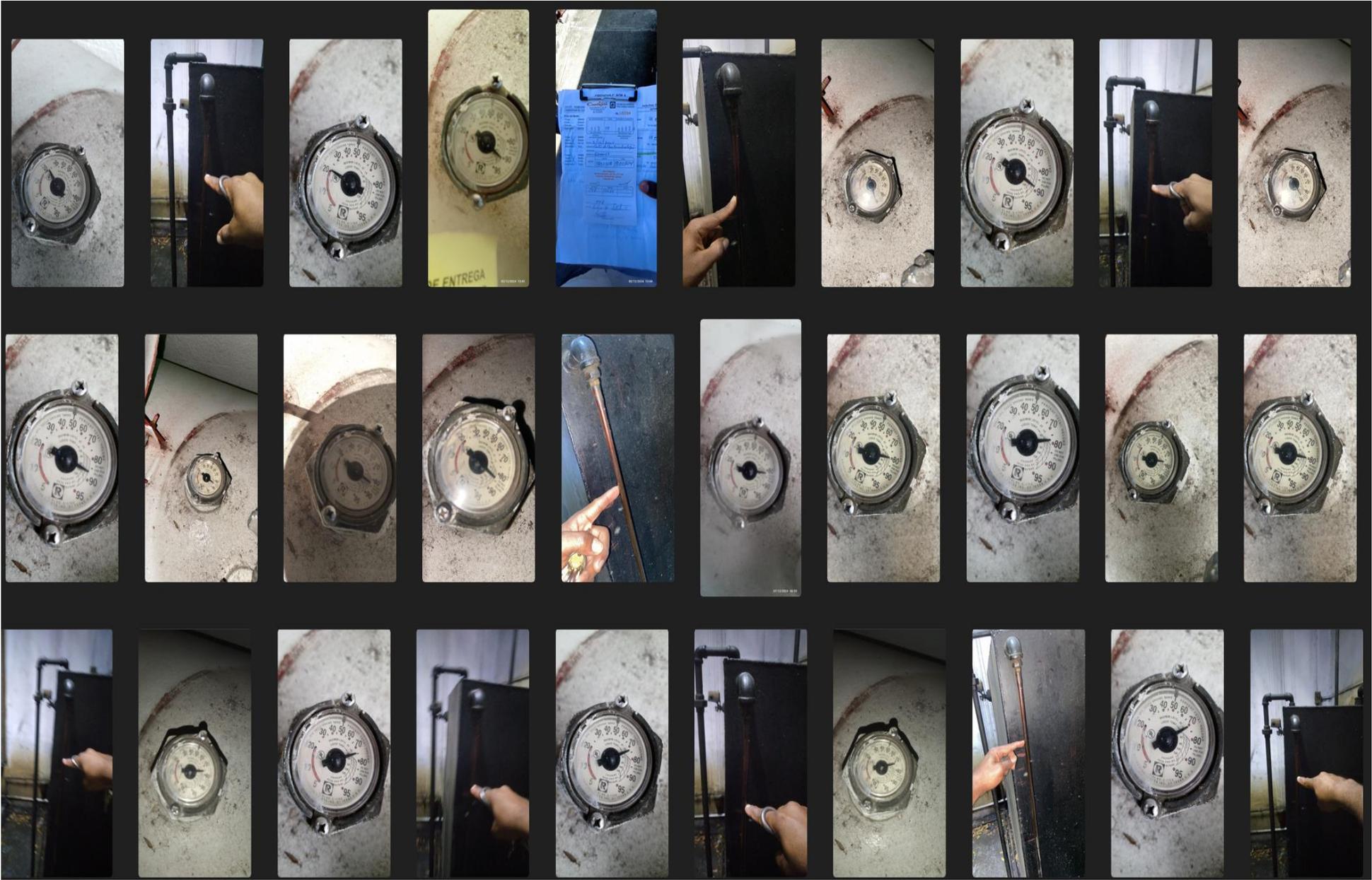
PROGRAMA DE CALIDAD DE AGUA CONTROL DE PH

FECHA	AREA DE MUESTREO	VALORES PH	OBSERVACIONES	FIRMA DEL SUPERVISOR/A
2/12/24	Grotaocho	7.5		[Firma]
3/12/24	Keyes A.	7.5		[Firma]
5/12/24	Embudo	7.5		[Firma]
5/12/24	Los Chorreros	7.5		[Firma]
6/12/24	COCHO	7.5		[Firma]
7/12/24	Estación de bombeo	7.5		[Firma]
8/12/24	Maldonado	7.5		[Firma]
9/12/24	Los Hornos	7.5		[Firma]
10/12/24	Embudo	7.5		[Firma]
11/12/24	Rey A.	7.5		[Firma]
12/12/24	Embudo	7.5		[Firma]
13/12/24	Los Chorreros	7.5		[Firma]
14/12/24	Rey A.	7.5		[Firma]
15/12/24	Embudo	7.5		[Firma]
16/12/24	Maldonado	7.5		[Firma]
17/12/24	Embudo	7.5		[Firma]
18/12/24	Los Chorreros	7.5		[Firma]
19/12/24	Keyes A.	7.5		[Firma]
20/12/24	Embudo	7.5		[Firma]
21/12/24	Los Chorreros	7.5		[Firma]

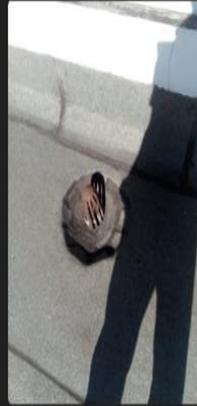
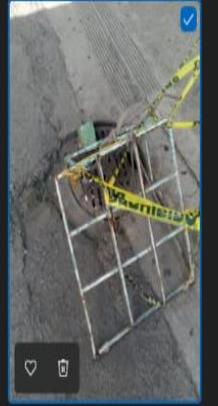
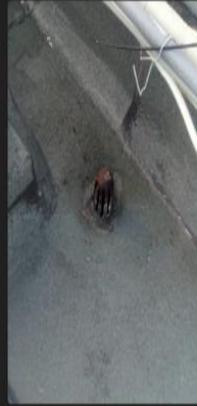
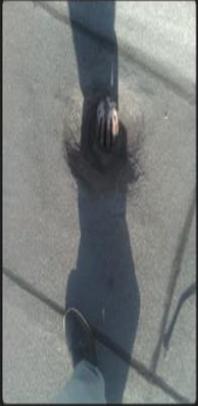


C/ Calle Federico Bermúdez No.1, Ensanche María Auxiliadora, Santo Domingo,
 Distrito Nacional, República Dominicana, Tel 809-684-1095.
 E-mail: direccion-gastro@hotmail.com y direccion@gastro.gob.do.
 RNC: 430-034037









CERTIFICADOS DE INSPECCION DE RUTA

ASCENSORES SIN SALA DE MÁQUINA

TECNAS GLOBAL

Edificio
Dirección

CENTRO DE GASTROENTEROLOGIA
ASC.

No. DE CONTRATO
EQUIPO

S N N/A

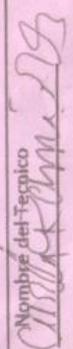
T A R E A S

Controlador

01. Controlador de pasillo debidamente cerrado y lavín en buen estado	/
02. Presencia de materiales ajenos al ascensor dentro del cuarto de máquinas	/
03. Sistema de ERO y botón de STOP funcionan correctamente	/
04. Conector de bypass de puertas de pasillo, del controlador externo, funciona adecuadamente	/
05. Leds e indicador de posición del panel del controlador de pasillo funciona correctamente	/
06. Contactores, relays y cables en buen estado; conexiones apretadas y fusibles correctos.	/
07. Rescatador automático funciona apropiadamente	/
08. Rescatador manual funciona correctamente	/
Cabina, pasadizo y pozo	
01. Sistema de inspección y botón de STOP funcionan correctamente	/
02. Cabezales, techo de cabina y pozo limpios	/
03. Funcionamiento correcto de los límites de seguridad	/
04. Collizas y guíadores o roller guídes de cabina y contrapeso en buen estado y ajustados	/
05. Guías de cabina y contrapeso lubricadas y engrasadas correctamente	/
06. Puertas de pasillo y cabina ajustadas y aploamadas	/
07. Cable avión, roldanas, excéntricas y zapatas en buen estado y ajustados	/
08. Operador de puertas ajustado correctamente	/
09. Seguridad de puertas de pasillo y cabina funcionan adecuadamente	/
10. Correas o cables de tracción en buen estado	/
11. Todos los contactos de puertas cuentan con sus tapas	/
12. Amarre de los cables de tracción correctos y firmes	/
13. Ventiladores de cabina funcionan correctamente, sin ruidos anormales	/
14. Iluminación y limpieza del pozo adecuadas (no hay presencia de líquidos)	/
15. Seguridades funcionan adecuadamente	/
16. Destrahadores de puertas funcionan debidamente en todos los niveles	/
Interior de cabina y pasillos	
01. Llamadas de cabina y pasillos funcionan correctamente	/
02. Indicadores de posición de cabina y pasillos funcionan apropiadamente	/
03. Lavines de cabina y pasillos funcionan debidamente	/
04. Todos los dispositivos de iluminación están funcionando	/
05. Detectores de puertas funcionan correctamente	/
06. Sistema de alarma funciona apropiadamente	/
07. Correcto funcionamiento de la luz de emergencia	/
08. Ascensor para a nivel en todos los pisos, en subida y bajada	/
09. Sensación de ruidos o movimientos bruscos durante el desplazamiento del elevador	/
10. Sill de cabina y pasillos nivelados y en buen estado	/

DIA	ANO	Observaciones:
9	Diciembre	2024	
Hora de Entrada		Hora de Salida	

DATOS DEL EQUIPO	
MODELO :	
CAPACIDAD:	
VELOCIDAD:	

Nombre del Técnico

 Firma-Cliente